



**Kochen**  
mit Globus

**Rhabarberkompott**  
mit Kräuterstreusel und Erdbeersoße



## Zutaten:

10 cm Rosmarinstängel  
oder 2 EL Thymianblätter  
50 g Mehl  
50 g Zucker  
50 g geriebene Mandeln  
50 g weiche Butter  
1 Prise Salz

400 g Rhabarber  
(300 g geschält)  
100 g Erdbeeren  
120 g Zucker  
20 ml Aperol (nicht zwingend!)

8 g Agar-Agar  
oder 20 g Instant-Gelatine  
300 g gewürfelte Erdbeeren  
80 g Puderzucker  
200 g Kondensmilch, sehr kalt

Abrieb und Saft einer Zitrone  
Mark einer Vanilleschote  
einige frische Erdbeeren  
und Minze

*Dazu passt: Prosecco*



4 – 6 Pers.



30 Min.



Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)



## Zubereitung:

Für die Streusel die Rosmarinnadeln vom Stängel lösen oder Thymianblätter fein schneiden. Mit den restlichen Zutaten vermengen und Streusel (wie für einen Streuselkuchen) herstellen. Für ca. 1 Stunde kalt stellen. Danach die Streusel auf ein Blech mit Backpapier verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Danach auf dem Backblech auskühlen lassen und in die gewünschte Größe bröseln. Rhabarber schälen, Erdbeeren putzen und beides ca. 1 cm groß würfeln. Zucker leicht karamellisieren. Rhabarber und Erdbeeren zufügen und garen. Aperol zufügen. Mit Agar-Agar oder Gelatine binden. Die Erdbeerstücke in einem Mixer/Blender mit restlichen Zutaten (Puderzucker, Milch, Zitrone und Vanille) nicht zu lange pürieren. In einer Dessertschale oder einem tiefen Teller mit Hilfe eines Anrichterings das warme Kompott mit den Streuseln anrichten. Erdbeersoße darum gießen, mit den frischen Erdbeeren und der Minze dekorieren.

